



## EIERSALAT

8 Trotz Hof Eier (Größe M)  
1/2 Bund Schnittlauch  
125 g Gewürzgurken vom Trotz Hof  
250 g Salat-Mayonnaise  
150 g Vollmilch-Joghurt  
2 TL Currypulver  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
8 Scheiben Vollkornbrot

1. Eier in kochendes Wasser geben und ca. 9 Minuten hart kochen. Abgießen, abschrecken und Schale abziehen. Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, nach Belieben etwas zum Bestreuen beiseitestellen.
2. 1 Ei mit einem Eierschneider in Scheiben schneiden, beiseitestellen. Restliche Eier mit dem Eierschneider würfeln. Gurken abtropfen lassen, 1 EL Sud dabei auffangen. Gurken, bis auf 4 Stück, fein würfeln. Mayonnaise, Joghurt, Curry und aufgefangenen Sud verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier und Gurken unterrühren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Eiersalat auf die Brotscheiben verteilen. Mit restlichen Eierscheiben garnieren und Schnittlauch bestreuen. Mit den restlichen Gurken servieren.